

# Menus de février 2019      Des Crèches d'Aucamville

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 28-janv. au 1-févr.	Potage poireaux / porc Carotte Râpée BIO Sauté de Porc Riz Cantonnais Salade de Fruits	Potage h.verts / poulet Pizza Roma Emincé de Poulet Choux-Fleur Gratiné Mandarine BIO	Potage épinards / steak Betterave Steack Haché Pomme Campagnarde Compote Framboise	<b>SEMI ALTERNATIF</b> Potage carottes / boeuf Salade de Mâche Estouffade de Bœuf BIO et PDT Salsifis à la Crème Pomme	Potage Potimaron /Poulet Velouté de Potimarron Merlu Bordelaise Blésotto aux champignons
Du 4-févr. au 8-févr.	Potage carottes / porc Endives Duo de Boulgour et H blancs Carottes Jeunes Persillées Kiwi	Potage poireaux / bœuf Coleslaw Navarin de Bœuf Pommes Vapeur Salade de fruits	Potage h.verts / veau Salade de Pépinette Rôti de Veau Choux de Bruxelles Poire BIO	Potage Potiron / jambon Macédoine de Légume Poisson Poché Riz Pilaff Mandarine BIO	Potage courgette / dinde Duo Céleri et Carotte Escalope de Dinde Purée de Brocolis Compote Banane
Du 11-févr. au 15-févr.	Potage poireaux / Veau Choux rouge rapé Sauté de lapin Coquillettes Banane	Potage h.vert / Rôti porc Salade de PDT Rôti de porc Piperade Kiwi	Potage épinards / poulet Macédoine Escalope de poulet Pommes grenailles Pomme BIO	Potage courgette / bœuf Salade de blé Chili con carné Poireaux gratinés Orange	Potage carotte / jambon Betteraves Poisson poché Potatoes Piores au sirop
Du 18-févr. au 22-févr.	Potage carottes / Steak Endives Duo de Boulgour et H blancs Carottes Jeunes Persillées Kiwi	Potage betterave / veau Coleslaw Navarin de Bœuf Pommes Vapeur Salade de fruits	Potage h.verts / dinde Salade de Pépinette Rôti de Veau Choux de Bruxelles Poire BIO	Potage bébé potiron / porc Macédoine de Légume Poisson Poché Riz Pilaff Mandarine BIO	Potage salade verte / jambon Duo Céleri et Carotte Escalope de Dinde Purée de Brocolis Compote Banane
Du 25-févr. au 1-mars	Potage poireaux / porc Choux fleur BIO Emincé de porc Riz parfumé Salade fruits	Potage h.verts / poulet Nems de légumes Escalope de poulet Poelée Chinoise Banane	Potage épinards / jambon Duo céleri et carottes Jambon blanc Pommes noisettes Compote	Potage carottes / boeuf Choux doux rapé Macaronis gratinéet bœuf BIO Blettes à la tomate Semoule au lait	0 0 0 0 0

Tous les jours le Pain est à base de farine BIO



*Les menus sont validés par une diététicienne.*

*Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel*

### Origines des Viandes Bovines

Nées, Elevées, Abattues en France L'origine précise sera affichée sur les menus du jour

Les justificatifs sont disponibles à la cuisine centrale Jules Ferry

Produit de saison



Fait maison



Bleu Blanc Cœur



### ALLERGENES

GL : gluten	CR : crustacés
AR : arachides	MO : mollusques
FC : fruit coque	CE : céleri
OE : œuf	MO : moutarde
PO : poisson	SE : sésame
SO : soja	LU : lupin
LA : lait	DI : dioxyde/sulfites